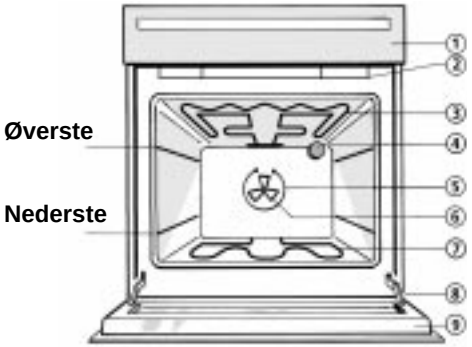
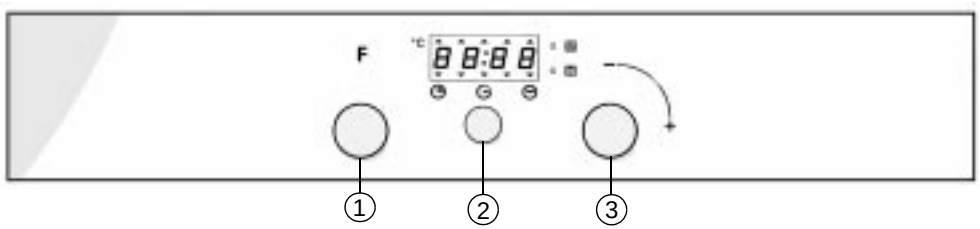


Nederste-Øverste... rille
1. Betjeningspanel
2. Kjølevifte* (ikke synlig)
3. Varmeelement i taket (kan senkes)
4. Lys i ovn
5. Sirkelformet varmeelement (ikke synlig)
6. Vifte
7. Varmeelement i bunnen (ikke synlig)
8. Dørhengsel
9. Kjøledør

***NB.:** Kjøleviften starter først når ovnen har nådd en viss temperatur. Det kan imidlertid hende at kjøleviften fortsetter å gå en stund etter at ovnen er slått av, for å avkjøle ovnen.



1. Bryter: for valg av ovnsfunksjoner.
2. Knapp for valg og bekreftelse av forskjellige operasjoner (trykk flere ganger på knappen).
3. Bryter for innstilling av: tidspunkt på dagen, steketid, tidspunkt for endt steking, temperatur og effektnivå (Funksjon **P**).

TILBEHØR

- Rist
- Stekebrett
- Selvrensende plater
- Langpanne

OVERSIKT OVER OVNENS FUNKSJONER

Funksjon symbol	Funksjon	Forhåndsinnstilt temperatur/nivå	Beskrivelse av funksjon (se bruksanvisningen for ytterligere detaljer)
0	OVN AV	-	-
	LYS I OVN	-	For å slå på lyset i ovnen.
	MLTF (Varmeskapsfunksjon)	35C	Brukes for å holde maten varm ved en konstant temperatur, enten 35°C eller 60°C.
	STATISK	200C	For tilberedning av mat på ett nivå. Forvarming.
	KAKER (Statisk+Vifte)	175C	For tilberedning av mat på to nivåer ved samme temperatur.
	VIFTE	160C	For tilberedning av mat på mer enn ett nivå ved samme temperatur.
	TURBOVIFTE	160C	For tilberedning av: store fruktkaker, fylte grønnsaker, timbaler, fjærkre.
	GRILL	3	For grilling av små kjøttstykker, risting av brød osv...
	TURBOGRILL (Grill+Vifte)	3	For grilling av store kjøttstykker.
	PROGRAM	P1	Steking av pizza, brød, focaccia.
	HURTIG	200C	For rask forvarming av ovnen.

SETTE IGANG OVNEN

Første gangen apparatet kobles til strømnettet eller etter et strømbrudd, *vil displayet vise "* STOP *".*

For å sette igang ovnen:

- vri **bryteren 1** til **"0"**.
- trykk på **knappen 2**. *Displayet vil vise "--:--".*

FOR NÆRMERE FORKLARING PÅ HVORDAN OVNEN BRUKES, VENNLIGST SE BESKRIVELSE AV PROGRAMMERINGSPANELET.

STEKETABELLER

MATVARE	Funksjon	Forvarming (10 min.)	Nivå (fra bunnen)	Temperatur (°C)	Steketid (minutter)
KJØTT Lam, Geitekid, Får		X	2	200	60 - 80
		X	2	190	70 - 90
		X	2	190	60 - 80
Stek (kalv, svin, okse) (kg. 1)		X	2	200	70 - 90
		-	2	190	60 - 80
		-	2	190	60 - 80
Kylling, Kanin, And		X	2	200	70 - 80
		-	2	190	60 - 70
		-	2	190	70 - 80
Kalkun (kg. 6) + nivå. 3 bruning		X	1	200	160 - 180
		X	1	190	150 - 180
		X	1	190	150 - 180
Gås (2 kg)		X	2	200	120 - 130
		X	2	190	100 - 120
		X	2	190	110 - 120
FISK (HEL) (1-2 kg) Abbor, Tunfisk, Laks, Ørret		X	2	200	60 - 70
		-	2 - 3	190	65 - 75
		-	2 - 3	190	60 - 70
FISK (KOTELETTER) (1 kg.) Sverdfisk, Tunfisk, Laks, Torsk		X	2	200	45 - 55
		-	3	190	50 - 55
		X	2	190	45 - 55

MERK: Ved tilberedning av kjøtt med vifte og statiske funksjoner, lønner det seg også å bruke brunefunksjonen (nivå 1 til 3).

MATVARE	Funksjon	Forvarming (10 min.)	Nivå (fra bunnen)	Temperatur (°C)	Steketid (minutter)
GRØNNSAKER Fylte paprika		X	2	200	50 - 60
		X	2	190	35 - 45
		-	2	180	55 - 60
		-	2	190	50 - 60
Fylte tomater		X	2	200	50 - 55
		-	2	180	50 - 60
		-	2	190	35 - 45
Bakte poteter		X	2	200	40 - 50
		-	2	190	45 - 50
		-	2	190	45 - 50
Gratinerte rå grønnsaker (f. eks. fennikel, kål, asparges, sellerirot)		X	2	200	35 - 45
		-	3	180	40 - 50
		-	2	190	40 - 50

STEKETABELL FOR GRILLFUNKSJONER

MATVARE	Funksjon	Forvarming (5 min.)	Nivå (fra bunnen)	Brunenivå	Steketid (minutter)
Biffer		X	4	5	35 - 45
Koteletter		X	4	5	30 - 40
Pølser		X	4	5	30 - 40
Svinekoteletter		X	4	5	25 - 35
Fisk		X	4	5	30 - 40
Kyllinglår		X	4	5	35 - 40
Kebab		X	4	5	30 - 35
Ribbensstek		X	4	5	20 - 35
Halve kyllinger		X	3	5	45 - 50
Halve kyllinger		-	3	5	45 - 55
Hele kyllinger		-	3	5	60 - 70
Stek (svin, storfe)		-	3	5	75 - 90
And		-	2	5	80 - 90
Lammelår		-	3	5	90 - 120
Roastbiff		-	3	5	90 - 120
Bakte poteter		-	3	5	40 - 50
Sverdfisk-koteletter		-	3	5	35 - 45

MATVARE	Funksjon	Forvarming (10 min.)	Nivå (fra bunnen)	Temperatur (°C)	Steketid (minutter)
KAKER osv. Kaker med heving (sukkerbrød, formkaker)		X	2	160	30 - 40
		-	3	150	35 - 45
		-	3	160	30 - 40
Fylte paier (med ost)		-	2	180	90 - 95
		-	2	160	70 - 80
		-	2	170	90 - 95
Terter		X	2	180	25 - 35
		-	3	180	45 - 50
		-	2	180	30 - 40
Eplestrudel		X	2	200	40 - 45
		X	3	200	45 - 50
		-	2	180	45 - 50
Kjeks		X	2	180	20 - 30
		-	1 - 3	160	30 - 40
		-	2 - 4	180	25 - 35
Vannbakkels		X	2 - 4	190	25 - 35
		X	1 - 3	180	40 - 50
		X	2 - 4	190	30 - 40
Salte paier		X	2	200	50 - 55
		X	3	180	55 - 60
		X	2	200	40 - 50
Lasagne		X	2	200	45 - 55
		-	2	190	45 - 55
		-	2	190	45 - 55
Fylte fruktpaier f. eks. ananas, fersken		X	2	200	35 - 45
		-	2	180	45 - 50
		-	2	180	40 - 50
Marengs		X	2	90	120 - 150
		-	1 - 3	80	150 - 180
		-	2 - 4	100	120 - 150
Vol-au-vent		X	2	200	15 - 25
		X	1 - 3	190	25 - 30
		X	2 - 4	200	20 - 30
Soufflèer		X	2	190	30 - 40
		-	2	180	55 - 65
		X	2	190	40 - 50